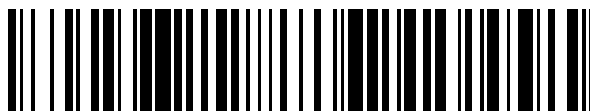


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 703 383**

51 Int. Cl.:

A01K 47/06 (2006.01)

A01K 53/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **23.03.2007** **PCT/FR2007/050993**

87 Fecha y número de publicación internacional: **01.11.2007** **WO07122337**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **23.03.2007** **E 07731806 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **26.09.2018** **EP 2012580**

54 Título: **Procedimiento de tratamiento para mejorar la conservación de productos alterables y dispositivo de puesta en práctica**

30 Prioridad:

21.04.2006 FR 0651412

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

08.03.2019

73 Titular/es:

ABEILLES SANTE (100.0%)
23 Bis Avenue du Mamelon Vert
65110 Cauterets, FR

72 Inventor/es:

BALLOT, PHILIPPE y
FLURIN, CATHERINE

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 703 383 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de tratamiento para mejorar la conservación de productos alterables y dispositivo de puesta en práctica

5 La invención concierne a un procedimiento de tratamiento para mejorar la conservación de productos alterables con el tiempo.

Asimismo, la invención concierne a un dispositivo utilizado para la puesta en práctica del procedimiento.

10 El documento US 3978534 no trata sobre la conservación de productos alterables con el tiempo, sino que describe una solución para incrementar el rendimiento de la fabricación de miel de una colmena. Para ello, describe una colmena equipada con un alimentador para abejas que incluye un depósito de producto espiritoso de alimentación de las abejas comunicado con un canal por el que fluye el jarabe y al que acuden a alimentarse las abejas. De este modo, las abejas se alimentan con un jarabe que almacenan en las celdillas de los cuadros de la colmena para alimentar a la colonia. Este almacenamiento de alimento desencadena un estímulo para incrementar la población. Al aumentar la población, el rendimiento resulta mejorado.

15 La invención es de aplicación en la conservación de productos y, muy particularmente, en la conservación de productos para la ingesta, de productos cosméticos y de productos para la salud.

La invención es de aplicación en todo procedimiento industrial de fabricación de productos para la ingesta o de productos para la salud o de productos cosméticos, con el fin de mejorar los poderes de conservación de manera natural, es decir, sin conservantes usualmente utilizados y, en particular, sin productos químicos.

20 La invención es asimismo de aplicación en productos que entran en la fabricación de los productos para la ingesta o de productos para la salud o de productos cosméticos.

La presente invención aporta una solución ecológica y económica al problema de la conservación de productos alterables con el tiempo.

Convencionalmente, este problema se resuelve mediante la introducción de conservantes químicos en los productos, o la utilización de un procedimiento de pasteurización en el caso de ciertos productos líquidos.

25 La presente invención se aparta radicalmente de las soluciones convencionales. En efecto, el procedimiento de tratamiento para mejorar la conservación de productos comprende, de acuerdo con la invención, la exposición de los productos durante un tiempo predeterminado dentro de un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas, según las características del procedimiento de la reivindicación 1 y del dispositivo de la reivindicación 11.

30 Los productos pueden ser productos para la ingesta (productos alimenticios o medicamentos o dietéticos), productos cosméticos, productos para la salud (bálsamos, pomadas, aerosoles, apósitos) o productos introducidos en un producto para la ingesta o de un cosmético o de un producto para la salud, para mejorar su poder de conservación.

Los productos introducidos son materias apícolas habitualmente no recolectadas (crías, veneno, madera de colmena, larvas de abejas).

35 Ciertas materias apícolas son inutilizables en aplicaciones industriales tales como la fabricación de productos para la ingesta o de productos para la salud de aplicación sobre el cuerpo o la fabricación de cosméticos, debido a su escasez, en cuanto a algunos, o debido a su toxicidad, en cuanto a otros.

Las materias apícolas son las materias de la colmena como, por ejemplo, el veneno de abeja o la madera de colmena o la cría o las propias larvas o la cera de abejas, etc.

40 Ahora bien, el solicitante se ha dado cuenta asimismo, tras numerosos ensayos, de que las materias apícolas también mejoran la conservación de los alimentos o de los productos cosméticos a los que son incorporadas.

Se propone, de acuerdo con otra característica del procedimiento de tratamiento, exponer una materia apícola e introducirla en un producto con el fin de aumentar aún más la duración de conservación del producto. El producto puede

En efecto, el procedimiento que se propone permite el uso de materias apícolas en un procedimiento industrial de fabricación de productos para la ingesta o de productos para la salud o de productos cosméticos con el fin de mejorar los poderes de conservación de manera natural, es decir, sin conservantes usualmente utilizados y, en particular, sin productos químicos.

- 5 De acuerdo con el procedimiento, las materias apícolas así tratadas se incorporan con dosis homeopáticas a los productos (por lo tanto, en ínfimas cantidades), resolviendo así el problema de escasez y reduciendo cualquier riesgo para el cuerpo humano (caso del veneno de abeja), al propio tiempo que permiten una mejora del poder de conservación del producto obtenido al término de este procedimiento y, asimismo, de los productos a los que se incorporan.
- 10 El tratamiento de materia apícola comprende las siguientes etapas,
 - la recuperación o la extracción de materia apícola en una cantidad predeterminada,
 - la exposición de esta materia apícola durante un tiempo predeterminado en una zona en el interior de un dispositivo que comprende un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas,
- 15
 - la remoción de la materia apícola del dispositivo y la dilución en agua con un grado de dilución de al menos $1/10^n$, siendo n superior o igual a 10,
 - la introducción de la dilución en una proporción predeterminada para un volumen dado de producto para la ingesta o de productos para la salud o de producto cosmético.

Por motivos de facilidad de puesta en práctica, la materia expuesta se halla dentro de un envase.

- 20 Se ha obtenido la conservación de una crema para uso cosmético durante 36 meses, exponiendo materia apícola dentro del dispositivo durante 24 horas y utilizando esta materia en dilución en la crema, estando el aporte de esta materia diluida en una proporción de 0,2 ml de dilución en 30 litros de crema.

Para obtener la conservación de productos cosméticos, la materia apícola utilizada es, en los ejemplos que se dan, madera de colmena o cría. Podrá tratarse de cera o de larvas de abejas u otra materia apícola.

- 25 La madera de colmena se utiliza más particularmente para conservar un producto cosmético tal como una crema antienviejecimiento de la piel (crema antiedad).

La cría se utiliza más particularmente para conservar un producto cosmético tal como una crema para el cuidado de pieles sensibles.

- 30 La materia apícola utilizada más particularmente en la fabricación de productos para la ingesta o para aplicación sobre el cuerpo para la mejora del poder de conservación de estos productos es el veneno de abeja.

El procedimiento permite además la fabricación de una dilución de veneno de abeja (elixir veneno) que tiene un buen poder de conservación sin aditivos, con posibilidad de entrar en la fabricación de un producto para la ingesta o para aplicación sobre el cuerpo.

De acuerdo con el procedimiento, las vibraciones emitidas se hallan en un margen de 15 a 250 Hz.

- 35 Para obtener los mejores resultados en lo que respecta a la duración de conservación, los productos se ubican dentro de un radio inferior o igual a 2 m de la fuente de emisión.

Asimismo, la invención concierne a un dispositivo de puesta en práctica del procedimiento que comprende un habitáculo que incluye una zona de exposición de productos y al menos una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas.

- 40 El habitáculo puede estar determinado por una colmena que incluye un cuerpo y una zona de exposición.

El tamaño del habitáculo puede estar adaptado al tratamiento de grandes volúmenes de productos, en cuyo caso este habitáculo se materializará en forma de un local que comprende una o varias zonas de exposición y una o varias colmenas pobladas cada una de ellas con una colonia de abejas vivas.

- 45 Otras

- la figura 2B representa una vista desde arriba, con la tapa retirada, del dispositivo de la figura 2A;
- la figura 3 representa el esquema en sección de una variante de ejecución de la segunda forma de realización;
- la figura 4 representa una tercera forma de realización del dispositivo según la invención;
- la figura 5 representa una vista desde arriba del interior del local de la figura 4; y

- 5 - las figuras 6 y 7 ilustran sendas imágenes de cristalización sensible en el ejemplo del veneno de abeja, obtenidas para las muestras N22EJ38CO1 y N22VJ38CO1 del informe de estudio que se acompaña a la descripción, recibiendo la dilución de veneno, en este informe, el nombre de Elixir Veneno.

10 El procedimiento de tratamiento que se propone permite mejorar la conservación de productos alterables con el tiempo tales como productos comestibles alimenticios o medicamentos o productos dietéticos. El procedimiento permite asimismo mejorar la conservación de productos cosméticos o de productos para la salud. De acuerdo con la invención, el tratamiento consiste en exponer los productos durante un tiempo predeterminado dentro de un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas. El tiempo de exposición está predeterminado según los volúmenes (o cantidad de productos) que han de tratarse, pero también según la duración de conservación deseada. En todos los casos, el tiempo de exposición es de al menos una decena de horas.

15 El procedimiento de tratamiento permite mejorar la conservación de productos tales como materias apícolas y, al introducir en otros productos esta materia apícola tratada según el procedimiento, mejorar también la conservación de los mismos.

20 La descripción detallada dada a título de ejemplo en lo que sigue corresponde a la aplicación del procedimiento en materias apícolas, comprendiendo entonces el procedimiento una etapa suplementaria consistente en introducir en un producto la materia apícola expuesta para aumentarle su poder de conservación.

El procedimiento de tratamiento comprende más concretamente las siguientes etapas:

- la recuperación o extracción de materia apícola en una cantidad predeterminada,
- la exposición de esta materia apícola durante un tiempo predeterminado en una zona en el interior de un dispositivo que comprende un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas,
- la remoción de la materia apícola del dispositivo y la dilución en agua con un grado de dilución de al menos $1/10^n$, siendo n superior o igual a 10,
- la introducción de la dilución en una proporción predeterminada para un volumen dado de producto para la ingesta o de productos para la salud o de producto cosmético.

El dispositivo que permite poner en práctica el procedimiento incluye un habitáculo que comprende al menos una zona de exposición y al menos una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas.

35 En las dos primeras formas de realización, el habitáculo está realizado mediante una colmena que incluye un cuerpo de colmena y la colonia de abejas y una zona de exposición.

En la tercera forma de realización, el habitáculo está realizado mediante un local que comprende una o varias fuente(s) de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas y una o varias zonas de exposición. Las fuentes de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas estarán realizadas mediante uno o varios cuerpos de colmenas pobladas de abejas vivas.

40 La figura 1 ilustra la forma de realización de un dispositivo que permite más particularmente poner en práctica la etapa de exposición de la materia apícola que ha de tratarse. Este dispositivo se puede utilizar igualmente para conservar diluciones preparadas. Pero, en este caso, se preferirá utilizar el dispositivo descrito en la tercera forma de realización.

45 La materia tratada puede hallarse dentro de un envase, un recipiente cerrado, un frasco u otro. El envase puede ser de plástico o de vidrio.

En la primera forma de realización, el dispositivo incluye un cuerpo de colmena 1 poblado de abejas vivas, esto es, una colonia de aproximadamente 40 000 abejas, sobre el cual se ha adaptado una alza 2. El cuerpo de colmena incluye, de modo convencional y conocido, unos cuadros 13 yuxtapuestos y al menos un acceso hacia el exterior (exterior del dispositivo).

50 Inter

abejas. Los pasos 11 se cierran con el concurso de trampillas 12 cuando no se utiliza el dispositivo. El o los producto(s) apícola(s) 4 que ha(n) de tratarse (tratamiento también denominado dinamización de la materia) se ubican dentro de un envase 40 y luego dentro del alza 2 abriendo y volviendo a cerrar el tejadillo 5. El envase puede materializarse en forma de un o de unos contenedor(es) hermético(s) 40. En el caso en que la materia es veneno de abeja, este veneno estará en un frasco cerrado.

En la segunda forma de realización esquematizada por las figuras 2 y 3, el dispositivo se materializa en forma de una caja 3 que incluye un primer cuerpo de colmena 6 con cuadros y una colonia de abejas (aproximadamente 40 000 abejas); una rejilla para reina 7 en lugar del cubrecuadros taladrado 10 de la primera forma de realización; un segundo cuerpo de colmena 8 o una segunda alza. El dispositivo incluye además unos cuadros de borde 9 a ambos lados de los productos que han de tratarse (dinamizarse) o que han de conservarse, ubicados dentro de un cajón amovible 20. Asimismo incluye el cajón 20, cerrado con una tapa 21 independiente de la propia de la colmena, que contiene los productos que han de dinamizarse o de conservarse.

El dispositivo está dotado de tres tapas independientes 21, 22, 23. La tapa 21 permite el acceso al cajón 20 sin poner al usuario en contacto con las abejas. El segundo cuerpo de colmena 8 o alza está cerrado por el tejadillo 5 de la colmena.

A título de ejemplo, las dimensiones del dispositivo pueden ser las siguientes: anchura del cajón A = 280 mm, longitud del cajón B = 460 mm, longitud de la colmena C = 505 mm.

En la variante de ejecución ilustrada por la figura 3, que representa un esquema de una sección del dispositivo, queda previsto que el cajón amovible 20 se halle alojado entre los dos cuerpos de colmena 6, 8. Esta variante presenta la ventaja de proveer de una simetría en el tratamiento de los productos o materias ubicados dentro del cajón.

A título de ejemplo, la anchura de la colmena F = 740 mm, la anchura de los cuerpos de colmena G = 225 mm, la anchura del cajón A = 280 mm.

De acuerdo con la tercera forma de realización esquematizada por las figuras 4 y 5, el dispositivo se materializa en forma de un local de almacenaje 30 con posibilidad de contener una o varias colmena(s) poblada(s) 1.

Esta forma de realización está adaptada para el almacenaje de productos que han de tratarse (de dinamizarse), pero también para el almacenaje y para la conservación de productos cosméticos, de productos para la ingesta o de producto para la salud. De este modo, el local permite el almacenaje y la conservación de productos cosméticos o alimenticios o para la salud que contienen diluciones obtenidas mediante el procedimiento de la invención.

Los productos se emplazan al lado de la colmena o de las colmenas (como máximo, 1 a 2 metros) y las abejas salen de la colmena por un acceso 31 arbitrado en un muro del local, hacia el exterior. El espacio entre la colmena y los productos almacenados permite, de ser necesario, la intervención en la colmena. Esta variante permite comunicar la vitalidad de las abejas a unas mayores existencias de productos 33 que no pueden estar contenidas en la propia colmena. Una puerta 32 permite el paso de al menos una paleta 34 con los productos y su carretilla. Se prevé una colmena por paleta de productos.

A título de ejemplo, las dimensiones del dispositivo pueden ser las siguientes, longitud de la colmena C = 505 mm, anchura de la colmena E = 410 mm, longitud de la zona de almacenaje H = 800 mm, anchura de la zona de almacenaje I = 800 mm, longitud del local J = 2000 mm, anchura del local K = 2000 mm, altura del local T = 2000 mm.

El procedimiento según la invención queda ilustrado a partir de los siguientes ejemplos:

Ejemplo 1: conservación de los productos cosméticos

- conservación de la Crema I antienv

Ejemplo 2: el veneno de abeja

El veneno de abeja tiene una toxicidad en aplicación cutánea y no está autorizado en productos para la ingesta.

Sin embargo, está acreditado por la comunidad científica por sus acciones benéficas sobre:

El corazón: regula el ritmo cardíaco y tonifica la energía del corazón; facilita la circulación sanguínea.

5 El sistema nervioso: alivia el dolor local.

Sobre las glándulas corticosuprarrenales: estimula su actividad.

Sobre el sistema inmunitario: eleva el índice de anticuerpos.

10 El procedimiento que se propone permite resolver el problema de su toxicidad poniéndolo a disposición de todos en forma cutánea o para la ingesta y resolver el problema de su conservación para la fabricación de productos para la salud, alimenticios o cosméticos. Los productos para la salud pueden materializarse en forma de pomadas o bálsamo para aplicación sobre el cuerpo o en forma de productos para la ingesta.

Se recupera el veneno en orden a introducir el contenido de 6 agujones, esto es 0,6 mg de veneno, en 370 ml de agua. A continuación se pone la mezcla 24 horas dentro del dispositivo (fig. 1), con posterior dilución a $1/10^{18}$.

15 Los resultados proporcionados por el procedimiento se sometieron a controles por un laboratorio de análisis de cristalización sensible. Los resultados son visibles en las pruebas de cristalización sensible: las características del veneno resultan potenciadas y la conservación de la dilución acuosa del veneno es excelente. El informe de estudio realizado por este laboratorio se acompaña a la descripción. La dilución de veneno se conserva 12 meses sin aditivo alguno.

20 El procedimiento y el dispositivo descritos permiten transformar cualitativamente un producto (alimenticio o cosmético o para la salud) induciendo una mejor conservación, un mejor efecto sobre la salud o sobre la vitalidad o un mejor sabor, en otras palabras, dinamizarlo.

La mejora de la calidad de un producto alimenticio o cosmético o para la salud apela generalmente a técnicas de análisis y de dominio de los riesgos microbiológicos y físico-químicos.

25 El dispositivo según la invención permite completar las técnicas actuales. Esta calidad vital se puede verificar mediante comparación de imágenes de cristalización y otros métodos de enfoque del mundo de los seres vivos.

Una de las ventajas del procedimiento es que no entraña riesgo microbiológico ni físico-químico para el producto. Otra ventaja es que preserva la vida de las abejas.

Los dispositivos que se proponen permiten albergar productos durante un tiempo de unas horas, unos días a varias semanas.

30 ANEXO

Informe de estudio de cristalización sensible efectuado sobre el veneno de abeja: Elixir Veneno

I. Resumen

Las imágenes de Cristalización Sensible (I.C.S.) permiten visualizar, indirectamente, diferencias energéticas entre una alta dilución de extracto de colmena, componente del Elixir Veneno, y el agua testigo de esta preparación.

35 II. Objeto de la investigación

Hemos recibido por correo postal un paquete que contiene, entre otros, dos frascos idénticos que contienen: el "Elixir Veneno", lote 051206, y el agua pura testigo (toma de muestra del 31-01-06) utilizada por el apicultor para la preparación de este Elixir Veneno.

III. Metodología

De la naturaleza y de la intensidad de esta repercusión del agua sobre la sustancia, deducimos algunas informaciones de índole cualitativa y energética.

- 5 Escogemos 3 sustancias orgánicas que conocemos perfectamente y, si los resultados son análogos o coherentes para las 3 experiencias, nos atenemos a ello y establecemos un certificado en el que se formula un juicio con relación a la solicitud.

Metodología usual descrita en documentos de la asociación PRESENCES y en "Cristaux Sensibles" Ed. du FRAYSSE (Monclar de Quercy).

En la nomenclatura que acompaña las imágenes de cristalización sensible (I.C.S.), las letras E y V designan respectivamente el agua testigo del 31-01-06 y la dilución denominada elixir de veneno.

- 10 El dígito que sigue a la letra J corresponde al envejecimiento del extracto acuoso de la sustancia soporte, que está siendo estudiado, y aquél después de la letra C, a la cantidad de sustancia añadida al cloruro de cobre para obtener la I.C.S.

Las ICS se comparan a concentración (cantidad de sustancia) y envejecimiento del extracto orgánico idénticos.

IV. Iconografía

- 15 Número de calentamientos en estufa realizados para este estudio: 9

Número de fotografías conservadas: 94 estados fotográficos.

Iconografía seleccionada en CD-ROM.

Posibilidad de envío de imágenes a color (papel o cartulina bristol)

V. Resultados y examen

- 20 Primera experimentación N22: sustancia de soporte de prueba: miel de castaño de España.

Se repartió la miel en 3 extractos de 10% de miel y 90% de agua, que se conservaron y estudiaron en las mismas condiciones:

Extracto testigo n.º 1: la miel está disuelta en 10% de agua Ballot-Flurin tomada el 31-01-06 y 80% de agua PPI Lavoisier (agua para preparaciones inyectables) que utilizamos habitualmente.

- 25 Extracto testigo n.º 2: la miel está disuelta en 90% de agua PPI.

Extracto objeto de la investigación: la miel está disuelta en 10% de Elixir Veneno y 80% de agua PPI.

Las escasas cantidades de líquidos enviadas nos hicieron escoger la dilución al 10% de los líquidos objeto de estudio. (Sabíamos por experiencia que la dilución al 10% es eficaz).

- 30 La sustancia, según que se ponga en presencia del agua testigo o del Elixir Veneno, se comporta de un modo diferente. Los extractos acuosos de la misma miel no tienen la misma evolución.

A lo largo del envejecimiento de los extractos estudiados, aquel con el Elixir Veneno, con respecto a los 2 extractos testigo, da unas ICS que presentan una neta amplificación de las vacuolas de los centros germinales, una intensificación de la proyección (imágenes más radiantes) y una contracción de las corrientes de cristalización.

- 35 Se observa una maduración más neta del extracto con el Elixir, cuyas ICS presentan texturas muy mejoradas tras el envejecimiento.

radiación) nos dan más bien indicación sobre la acción de las fuerzas organizativas cósmicas más lejanas (por ejemplo, luz y calor del sol) o sobre el nivel de evolución de la sustancia vegetal que puede tender hacia lo mineral o lo animal. A sabiendas de que textura y organización van siempre entrelazadas e interdependientes, como asimismo no existen sustancias en las que se manifieste un solo tipo de fuerza.

- 5 El equilibrio entre estas fuerzas antagónicas (organización y crecimiento) desempeña un papel crucial en nuestra valoración de la calidad global de una sustancia.)

Segunda experimentación N23 y tercera experimentación N29: Sustancias soporte: 2 panes ecológicos con levadura.

- 10 Extractos de 10% de pan en disolución en 90% de agua PPI para el 2º testigo, en 80% de agua PPI y 10% de agua Ballot-Flurin para el 1º testigo y en 80% de agua PPI y 10% de Elixir Veneno

- 15 Los resultados de estas 2 experimentaciones son análogos. El Elixir Veneno con respecto a los testigos (aguas del 31-01-06 y agua PPI) provoca en las 2 experiencias N23 y N29, de manera más o menos marcada según los panes, modificaciones de la textura de las ICS y una modificación de la evolución de los extractos: los extractos con el Elixir Veneno presentan texturas dilatadas (apertura de los ángulos de ramificación) y resisten mejor el envejecimiento orgánico.

Los extractos de panes testigo se descomponen más deprisa.

Este tipo de modificación del comportamiento de la sustancia, en particular la ralentización de la descomposición con respecto al testigo y la fase de maduración, evoca la acción de procesos de calor.

Las fuerzas organizativas de tipo calor del pan parecen estimuladas por efecto del Elixir Veneno.

- 20 El punto en común entre los resultados, por una parte, de la experimentación N22 y, por otra, de las experimentaciones N23 y N29, resultados análogos entre sí, es la manifestación de una estimulación de las fuerzas organizativas de la sustancia o de una valorización de la expresión de estas fuerzas organizativas de la sustancia.

Las fuerzas de tipo calor para los panes y de tipo luz y calor para la miel se realzan en los extractos orgánicos en los que se añadió el Elixir Veneno al agua de la disolución, en la proporción del 10% del extracto.

- 25 Estimamos coherentes estos resultados y de ellos deducimos un aporte energético real de la alta dilución de extracto de colmena.

Pese a la ausencia de aporte material, el agua del Elixir Veneno, que químicamente no ha dejado de ser agua pura sin proteínas, es transformada cualitativamente por la alta dilución de extracto de colmena, cuya acción se visualiza sobre las sustancias orgánicas escogidas, arbitrariamente, como soporte de estudio.

- 30 Ilustraciones fotos impresas:

Miel

N22 E J38 C01: Testigo n.º 1 (Testigo esencial) con 10% de agua Ballot-Flurin del 31-01-06

Centro germinal atrofiado sin vacuolas y descentrado. Textura dilatada y distorsionada por lugares.

N22 V J38 C01: Elixir Veneno 10%.

- 35 Centro germinal, aflorado más al centro, que presenta amplias vacuolas. Estructura de conjunto más radiante. Textura más tupida y mejorada con respecto a las ICS del inicio de estudio.

Pan n.º 1

Pan n.º 2

N29E J10C02b: Testigo n.º 1. Textura plana, un poco “gastada” que refleja un envejecimiento del extracto que se expresa en una tendencia a la mineralización.

5 N29VJ10C02b: Elixir Veneno. Textura más rica, más “vegetal”, más característica de este pan y que refleja una mejor conservación del extracto acuoso de pan con respecto a su testigo.

10 El conjunto de los estudios llevados a cabo hasta la fecha por el solicitante muestran que las diluciones obtenidas de productos apícolas expuestos tienen una muy gran estabilidad con el tiempo, aun cuando estas diluciones se realizan con agua, siendo el agua un producto que se altera rápidamente con el tiempo en ausencia de un tratamiento particular. Adicionalmente, estos resultados muestran que los productos que contienen materia apícola expuesta y diluida tienen un poder de conservación sin que sea necesario recurrir a medios de conservación tradicionales.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de tratamiento para mejorar la conservación de productos, caracterizado por comprender la exposición de los productos durante un tiempo predeterminado dentro de un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas; estando dispuestos dichos productos que han de tratarse dentro de dicho espacio de manera tal que no se hallan en contacto con la colonia de abejas; siendo dichos productos productos para la ingesta (productos alimenticios o medicamentos o dietéticos) o productos cosméticos o productos para la salud (apósitos, bálsamos, pomadas, aerosoles) o productos introducidos en otro producto, tal como productos para la ingesta (productos alimenticios o medicamentos o dietéticos) o productos cosméticos o productos para la salud (apósitos, bálsamos, pomadas, aerosoles) para mejorar su poder de conservación.
2. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 1, caracterizado por que los productos introducidos en otro producto para mejorar su poder de conservación son materias apícolas no recolectadas habitualmente (cría, veneno, madera de colmena, larvas de abejas).
3. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 2, caracterizado por que las materias apícolas son diluidas antes de la introducción en otro producto.
4. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 2, caracterizado por comprender las siguientes etapas,
 - la recuperación o la extracción de materia apícola en una cantidad predeterminada,
 - la exposición de esta materia apícola durante un tiempo predeterminado en una zona en el interior de un dispositivo que comprende un espacio que contiene una fuente de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas,
 - la remoción de la materia apícola del dispositivo y la dilución en agua con un grado de dilución de al menos $1/10^n$, siendo n superior o igual a 10,
 - la introducción de la dilución en una proporción predeterminada para un volumen dado de producto para mejorar su poder de conservación.
5. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 2, caracterizado por que, para obtener la conservación de productos cosméticos, la materia apícola utilizada es madera de colmena o cría.
6. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 2, caracterizado por que, para la preparación de una crema para uso cosmético, la exposición de la materia apícola dentro del dispositivo, utilizada en dilución en la crema, es de 24 horas, y la aportación de esta materia diluida está en una proporción de 0,2 ml de dilución en 30 litros de crema.
7. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 5, caracterizado por que la madera de colmena se utiliza más particularmente para conservar un producto cosmético tal como una crema antienvjecimiento de la piel (crema antiedad) y la cría se utiliza más particularmente para conservar un producto cosmético tal como una crema para el cuidado de pieles sensibles.
8. Procedimiento de tratamiento según la reivindicación 2 y 3, caracterizado por que la materia apícola utilizada más particularmente en forma diluida para la fabricación de productos cosméticos o de productos para la ingesta o de productos para la salud, con el fin de conferirles un poder de conservación, es el veneno de abeja.
9. Procedimiento de tratamiento según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que las vibraciones emitidas se hallan en un margen de 15 a 250 Hz.
10. Procedimiento de tratamiento según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que los productos se ubican dentro de un radio inferior o igual a 2 m de la fuente de emisión.
11. Dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por comprender un habitáculo (1, 2) que incluye una fuente de emisión de vibraciones (1) producidas naturalmente por una colonia de abejas y una zona de exposición (2) en la que se disponen productos que han de tratarse de modo que no se hallan en contacto con la colonia de abejas.
12. Dispositivo según la reivindicación 11, caracterizado por que el habitáculo comprende un cuerpo de colmena que contiene la colonia de abejas y la zona de exposición por encima del cuerpo de colmena.
13. Dispositivo según la reivindicación 11, caracterizado por que el habitáculo comprende una caja (3) que comprende uno o varios cuerpos de colmena (6, 8) con cuadros y un cajón amovible (20) determinante de la zona de exposición.
14. Dispositivo según la reivindicación 11, caracterizado por que el habitáculo se materializa en forma de un local

(30) que comprende una o varias zona(s) de exposición (33) y una o varias fuente(s) de emisión de vibraciones producidas naturalmente por una colonia de abejas y por que la o las fuentes de emisión están constituidas por una o varias colmenas (1) dotadas de acceso (31) hacia el exterior del local.

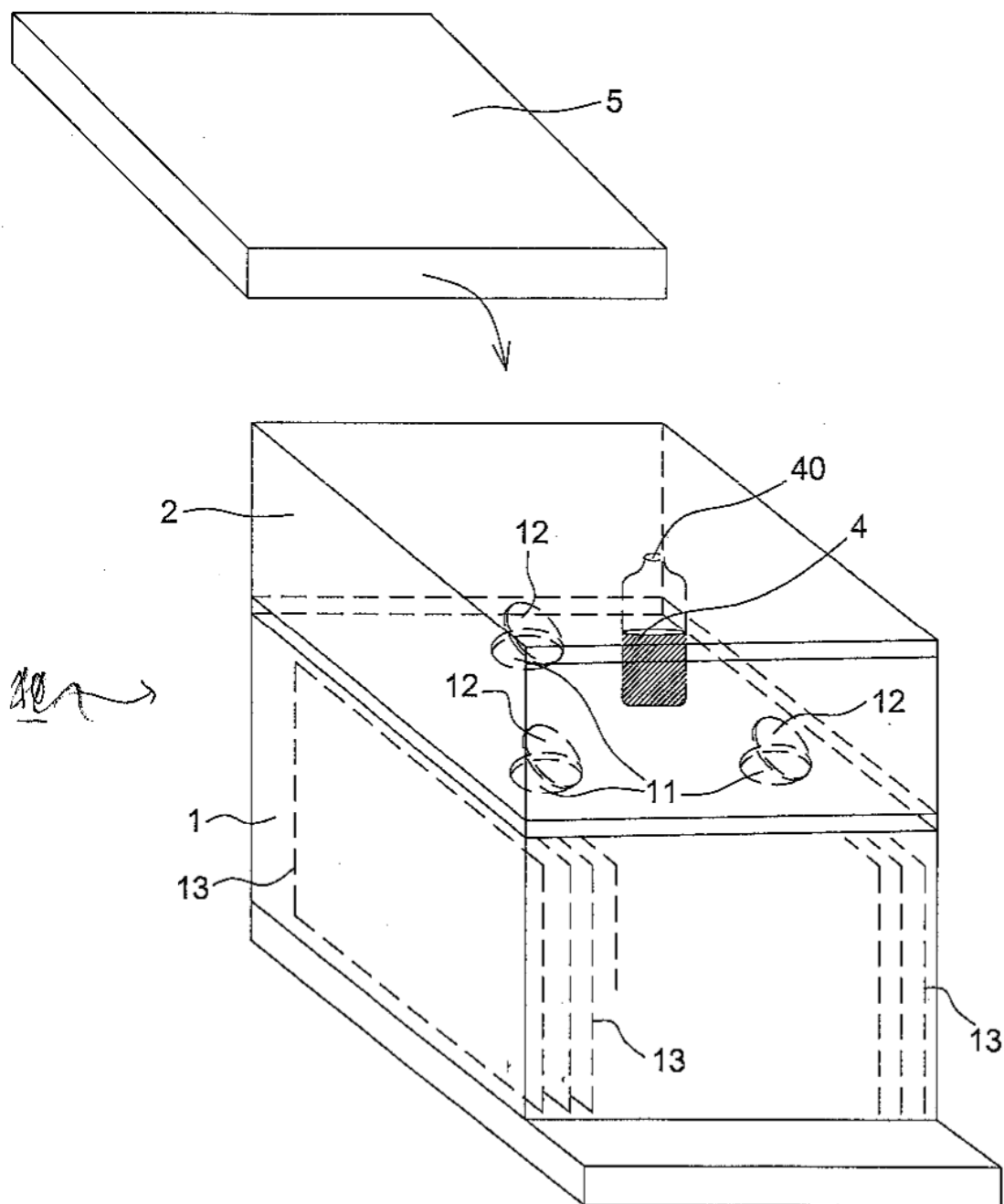


FIG.1

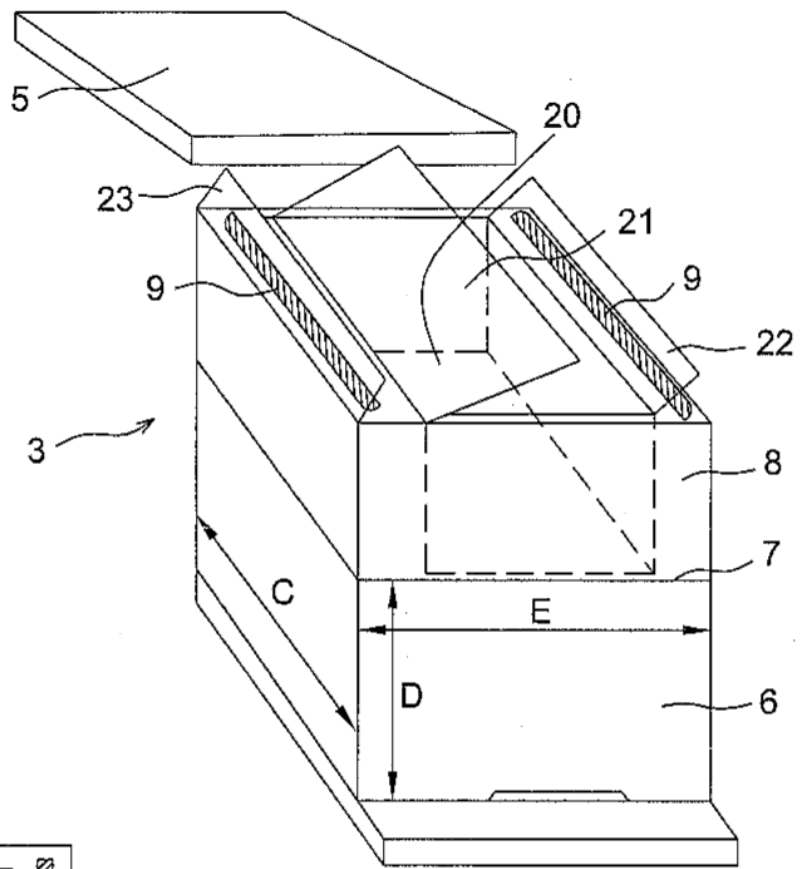


FIG. 2A

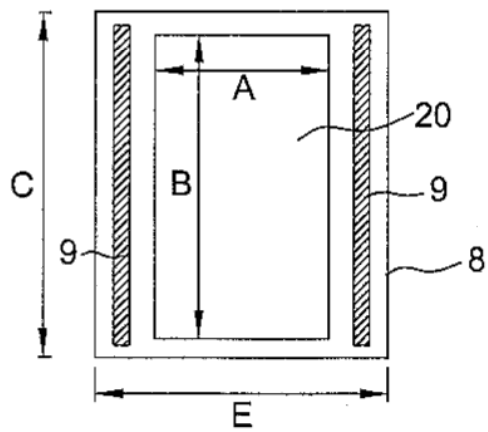


FIG. 2B

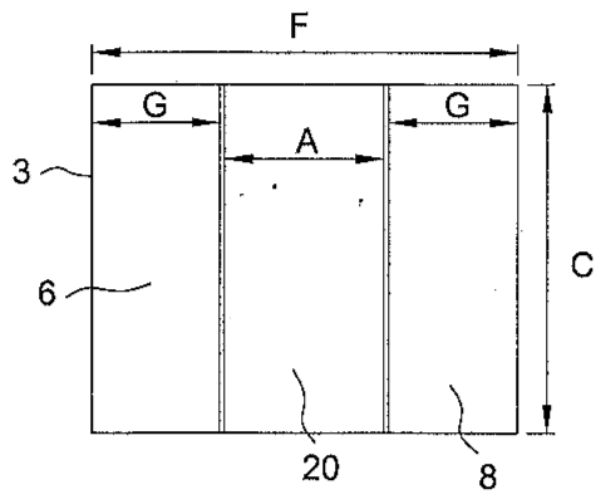


FIG. 3

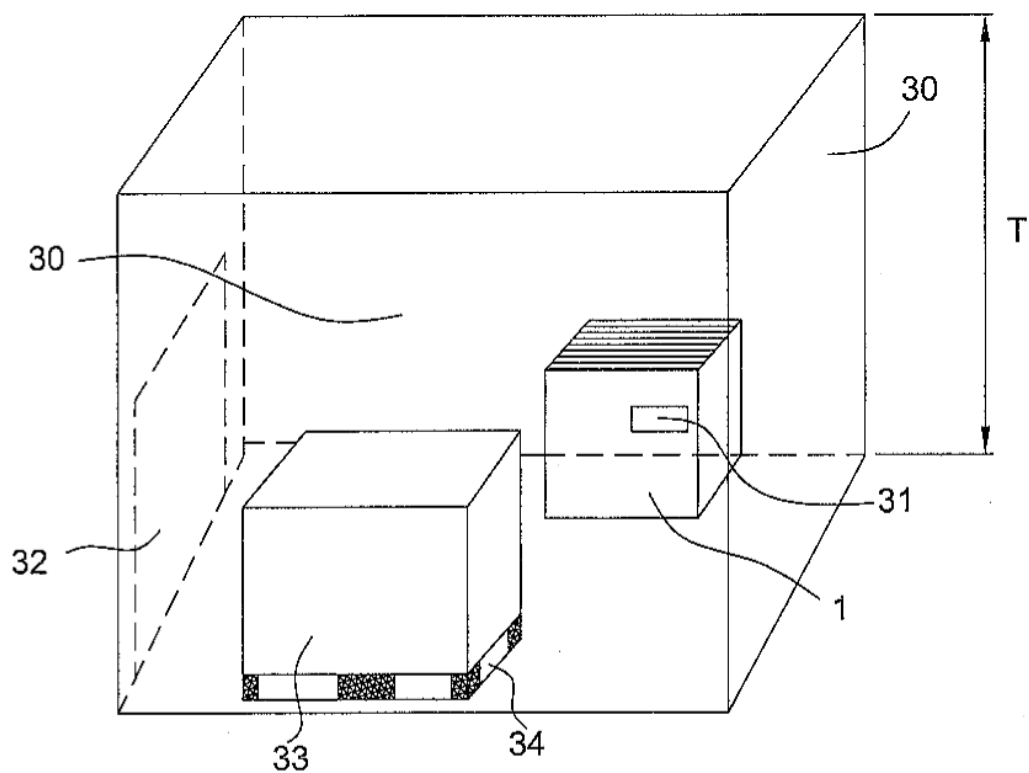


FIG. 4

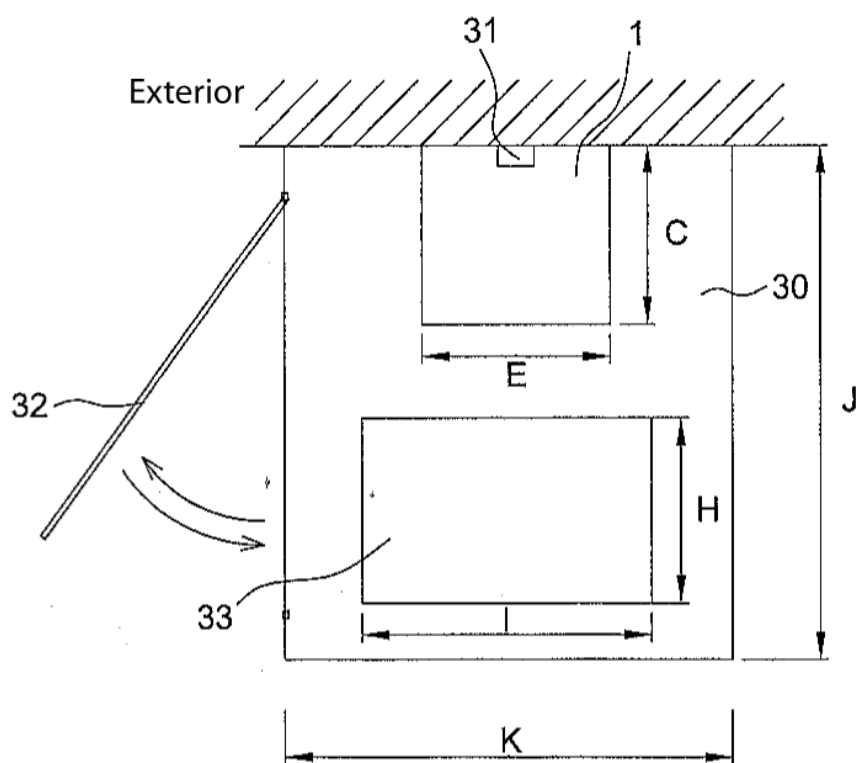


FIG. 5

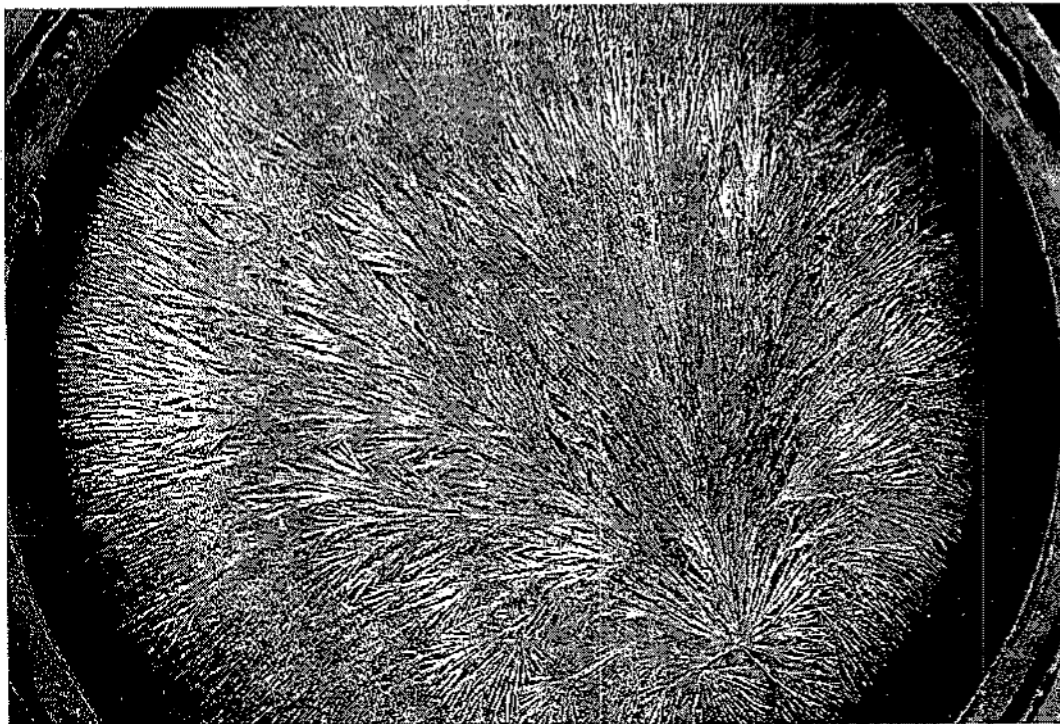


FIG 6

N22EJ38C01

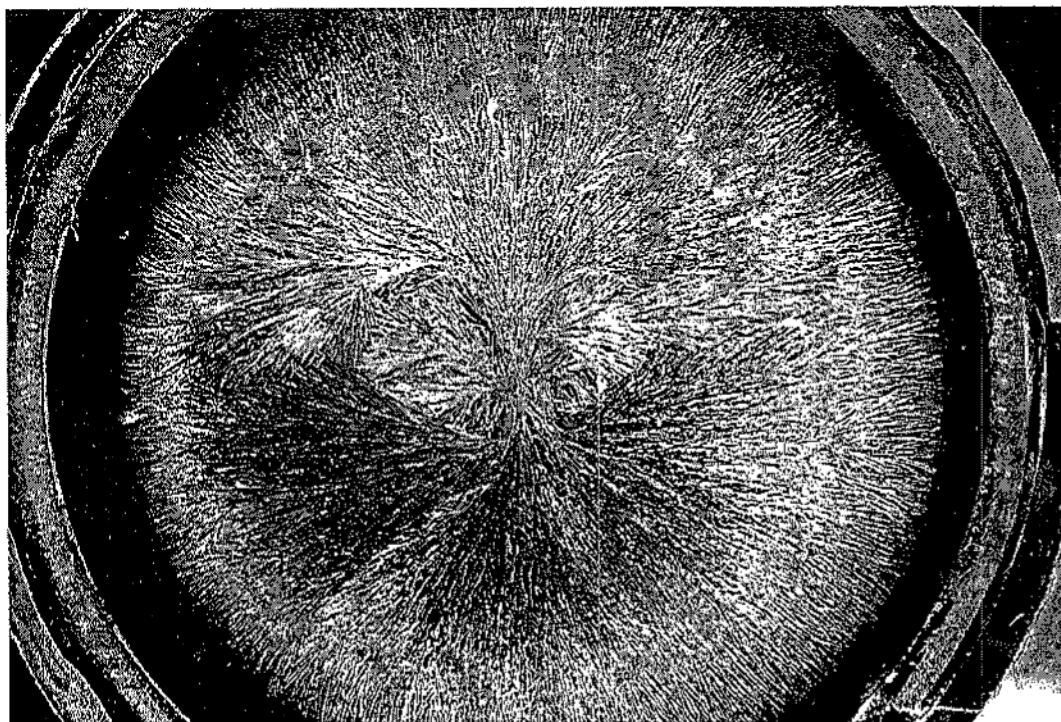


FIG 7

N22VJ38C01